400 SERIE

Manuale d'uso

SUB-ZERO®

400 SUB-ZERO SERIE

INTRODUZIONE AI MODELLI DELLA SERIE 400 - CANTINE VINO

***Cantine vino**: ideali per i Vostri vini nel Vostro appartamento*

Grazie per aver acquistato il Vostro nuovo Sub-Zero serie 400.

Con Sub-Zero potete contare su 50 anni di tradizione in qualità e credibilità.

I modelli della serie 400 sono cantine per il deposito e la conservazione del vino e rappresentano l'ultima novità in quanto ad estetica, tecnica, dettagli e funzionalità. Una cantina ideale per i Vostri vini in qualsiasi locale del Vostro appartamento, alla temperatura e grado di umidità ottimali e schermata dai raggi UV.

Il Vostro Sub-Zero modello serie 400 è protetto da caratteristiche tecniche e da una garanzia che assicurano la massima affidabilità nel tempo.

Questo manuale d'uso risponderà alla maggior parte delle Vostre domande circa le caratteristiche del prodotto. Qualora aveste bisogno di ulteriori informazioni non esitate a contattarci nei nostri uffici:

FRIGO 2000 S.r.l.

V.le Fulvio Testi, 125

20092 Cinisello Balsamo - MI -

Tel. 02/66.04.71.47

Fax 02/66.04.72.60

E-mail: info@frigo2000.it

Per informazioni sull'assistenza tecnica contattate invece la:

FRIGO 2000 SERVICE S.r.l.

Viale Fulvio Testi, 129

20092 Cinisello Balsamo - MI -

Tel. 02/61.78.671

Fax 02/66.04.712.60

E-mail: assistenza@frigo2000.it

Indice

Assistenza pag. 3

Introduzione alla serie 400

Cantine vino pag. 3

I modelli della serie 400 - Cantine vino

Modello 424 pag. 4

Modello 427 pag. 4

Modello 427/R pag. 5

Modello 430 pag. 5

Caratteristiche della serie 400 pag. 6

Uso e manutenzione del Vostro Sub-Zero

Sistema elettronico di controllo pag. 7

Controllo della temperatura pag. 7

Come regolare la temperatura pag. 9

Cantine vino pag.10

Cassetti frigorifero modello 427/R pag.10

Chiusura porte pag.11

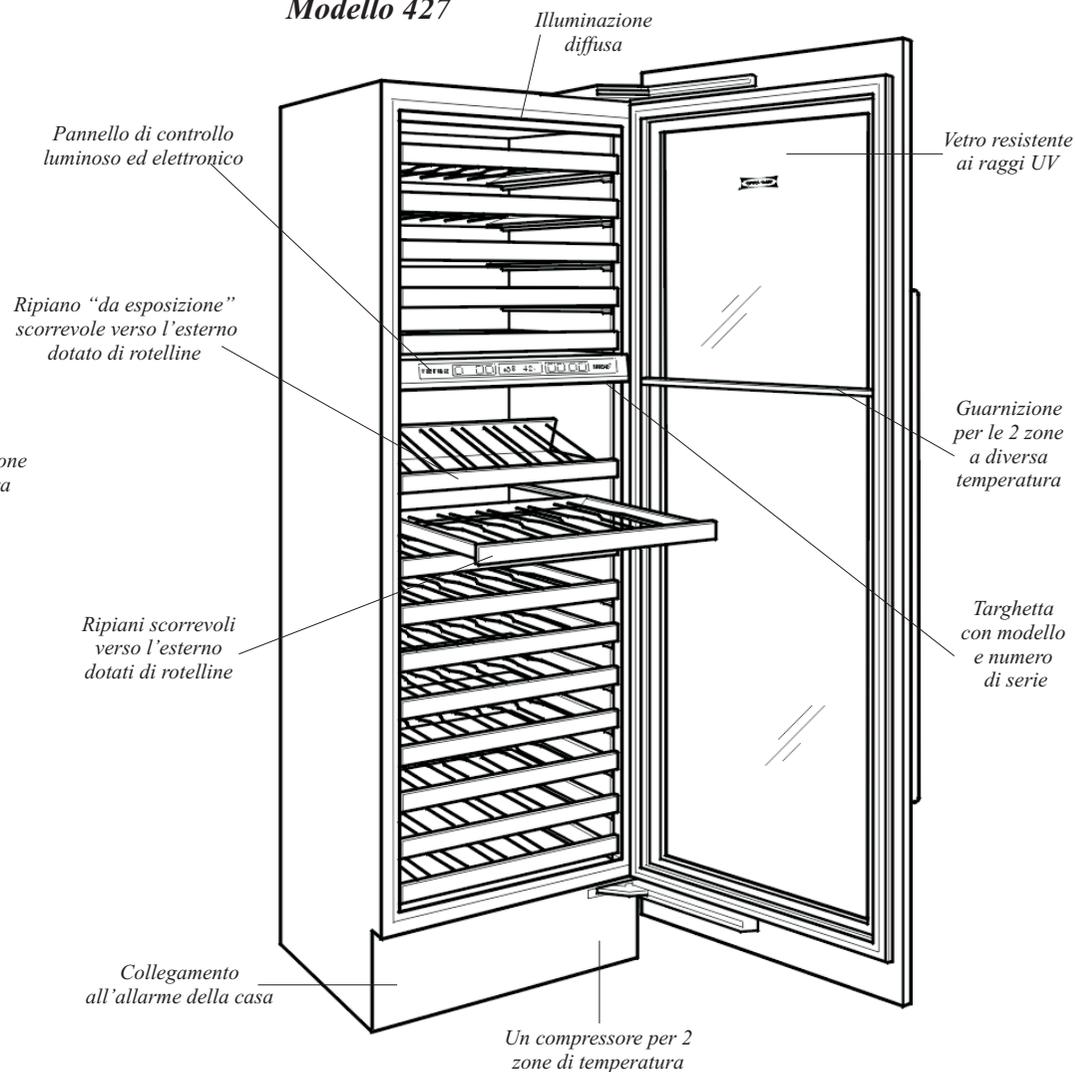
Fermo porta aperta a 90° pag.11

Manutenzione

Pulizia interna ed esterna pag.12

Pulizia condensatore pag.13

Luci

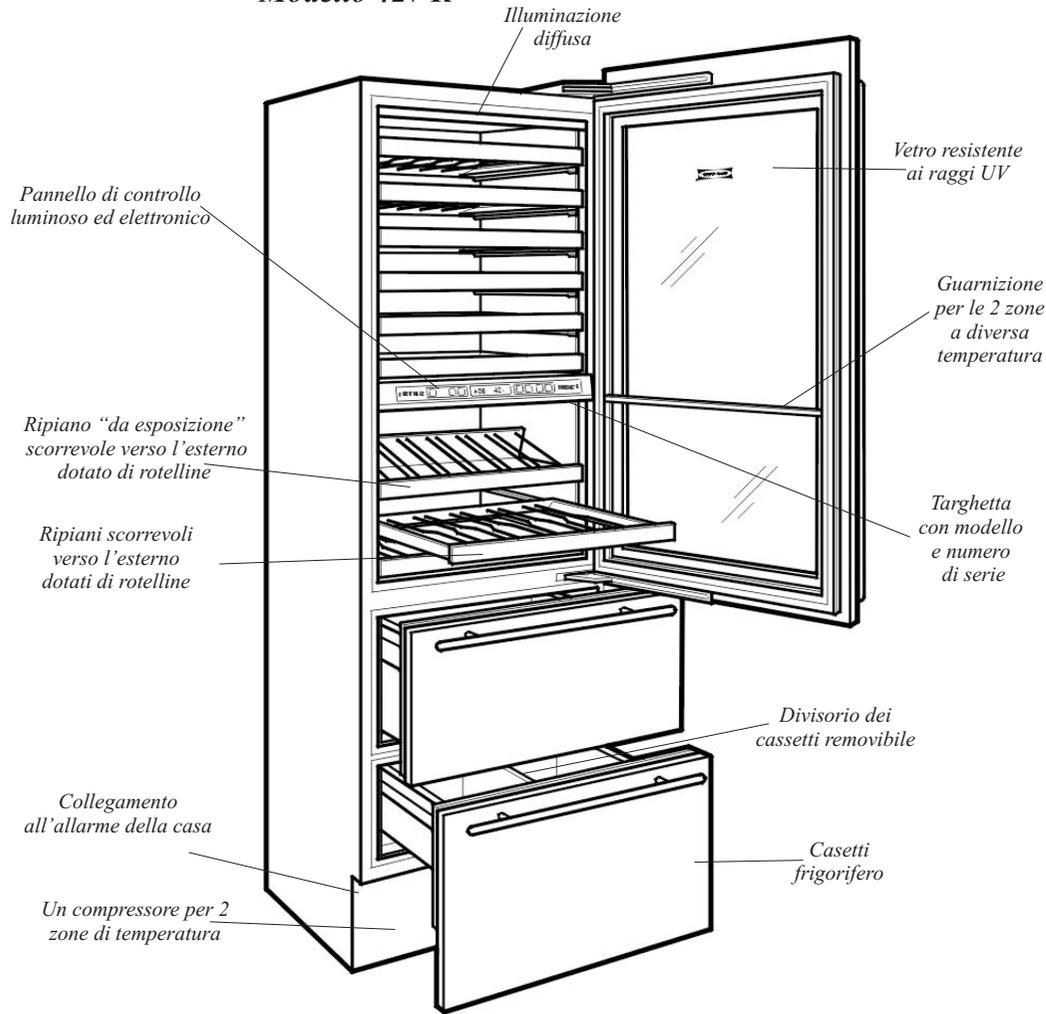
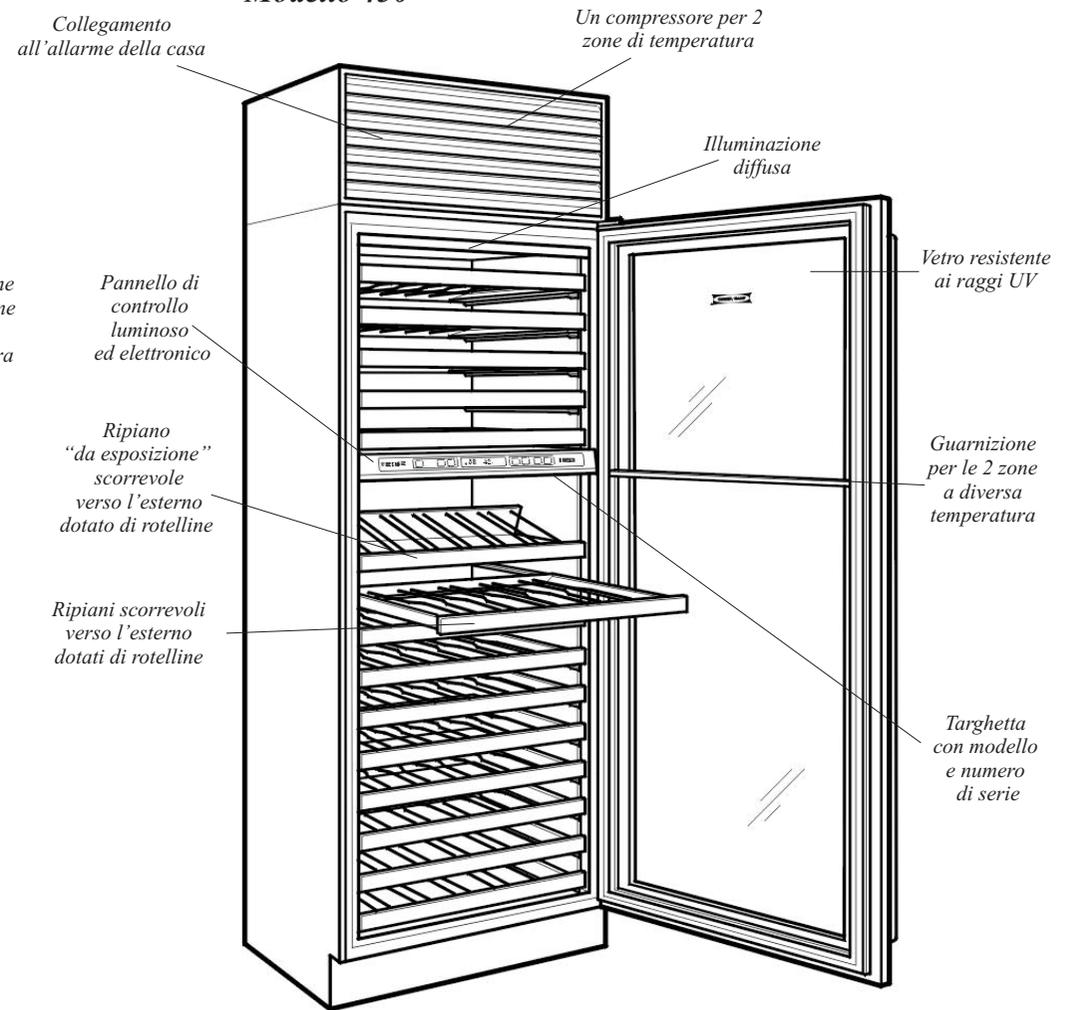
Informazioni luci pag.14

Risoluzione problemi pag.15

Consigli per una ottimale conservazione del vino

Conservare e servire il vino pag.16

Temperature ideali per servire il vino pag.17

MODELLI DELLA SERIE 400 - CANTINE VINO

MODELLI DELLA SERIE 400 - CANTINE VINO

CARATTERISTICHE DELLA SERIE 400 - CANTINE VINO

La serie 400 continua la tradizione della nostra alta qualità e Vi dà la sicurezza che il Vs. vino venga conservato alla temperatura ottimale che avete scelto.

Pannello di controllo elettronico

Un microprocessore controlla tutte le funzioni elettroniche del Vostro Sub-Zero e Vi permette di vedere le temperature esatte che avete pre-selezionato e di fare facilmente delle modifiche.

Due comparti con temperature diverse

Ogni unità è costituita da due comparti, ciascuno con una sua temperatura che può variare da 3 a 18 °C. Le temperature da Voi fissate rimangono tali grazie a delle guarnizioni ermetiche.

Potrete mantenere costante non solo una temperatura ottimale, ma anche un'umidità del 60%.

I modelli 427/R hanno una terza zona di refrigerazione per alimenti che devono essere conservati a temperature più fredde.

Ripiani scorrevoli

Le Vs. bottiglie verranno riposte con la massima sicurezza nei ripiani che scorrono verso l'esterno per permettere più comodamente l'accesso alle file posteriori.

Su tutti i ripiani viene applicata una vernice resistente all'ossidazione.

Un ripiano inclinato per l'esposizione dei vini più esclusivi della Vostra collezione è presente in tutti i modelli, eccetto che nel modello 424.

Sistema di allarme

Una spia sul pannello di controllo Vi segnala se ci sono stati degli sbalzi di temperatura rispetto a quella da Voi fissata.

Potete inoltre collegare la Vs. cantina vino con il sistema di allarme della casa, durante la Vostra assenza.

Protezione dai raggi UV

Lo spazio tra i due vetri della porta di tutta la serie 400 contiene gas “argon” che filtra i raggi di luce UV proteggendo così il Vostro vino.

Illuminazione

L'illuminazione diffusa può essere controllata indipendentemente dall'apertura delle porte permettendoVi di mostrare la Vs. collezione di vino anche a porta chiusa.

Sistema elettronico di controllo

Il sofisticato sistema elettronico di controllo assicura un'accurata verifica delle temperature per la Vs. sicurezza e tranquillità.

Potrete essere certi che il Vs. vino venga conservato alla temperatura che avete selezionato, sia che debba essere invecchiato oppure servito la sera stessa.

Un microprocessore monitorizza costantemente le temperatura impostate in ogni zona, per assicurarVi che la temperatura fissata rimanga costante con la tolleranza di 0.5 °C.

Un indicatore spia Vi aiuterà a controllare tutte le funzioni della Vs. cantina e Vi avviserà se sarà necessario rivolgersi all'assistenza.

Regolazione della temperatura

Avete la possibilità di regolare due temperature distinte nei due comparti della Vs. cantina.

RicordateVi che ogni Sub-Zero è totalmente testato prima di lasciare la nostra fabbrica dove la temperatura viene fissata a 7 °C nella zona superiore ed a 12 °C nella zona inferiore.

Pannello elettronico di controllo

Il pannello di controllo è dotato di due tasti "WARMER" e "COLDER" per ognuno dei 2 comparti e accanto viene visualizzata la temperatura corrispondente ad ogni area.

Nel modello 427/R, il microprocessore che testa la temperatura dei cassetti è situato nel cassetto superiore; la temperatura viene pre-regolata in fabbrica a 2° C.

In entrambi i cassetti, comunque, la temperatura può variare da 1 a 7 °C.

Display a cristalli liquidi

La temperatura che avete selezionato sarà sempre visibile attraverso la porta di vetro.

I valori segnalati sul display potrebbero variare in seguito ad una frequente apertura della porta del Vs. Sub Zero.

Tasto "COLDER"

Questo tasto Vi permette di diminuire la temperatura di un grado ogni volta che lo premete.

La temperatura può variare da 2 °C a 18 °C.

Tasto "WARMER

Con questo tasto potrete aumentare di 1 °C la temperatura ogni volta che lo premete.

.

Spia segnalazione guasti: Bell (Campana)

Se il microprocessore dovesse rilevare dei guasti nel funzionamento o delle variazioni di temperatura udirete un suono ed una campana lampeggerà sul display.

Se il Vostro Sub-Zero fosse collegato al sistema di allarme della casa quest'ultimo entrerebbe in azione.

Premendo il pulsante (Bell) potrete disattivare la segnalazione luminosa e sonora.

Spia segnalazione guasti: Service

Se dovesse illuminarsi la parola "service" (assistenza) sul display vicino alla temperatura rivolgeteVi al centro di assistenza autorizzato.

Tasto accensione luce: Light

Tutti modelli della serie 400 sono dotati di una luce interna indipendente dall'apertura e dalla chiusura della porta, così potrete sempre vedere o mostrare le Vostre bottiglie.

ATTENZIONE:

Non lasciate mai la luce accesa tutta la notte o per lunghi periodi perché il Vs. Sub-Zero dovrebbe lavorare maggiormente per eliminare il calore causato dalla luce.

Tasto On/Off

Con questo pulsante potrete togliere la corrente al Vostro Sub-Zero in caso di pulizia o di intervento dell'assistenza.

Regolazione della temperatura nei cassetti del modello 427 R

Display a cristalli liquidi

Questo display mostra la temperatura di entrambi i cassetti e viene pre-regolata in fabbrica a 2 °C, ma Voi avrete la possibilità di regolarla a Vs. piacere tra 1 °C e 7 °C.

Tasto "Colder" (più freddo)

Questo tasto Vi permette di diminuire la temperatura del Vs. Sub Zero di 1 °C ogni volta che lo premete.

Tasto "Warmer" (più caldo)

Il tasto "Warmer", Vi permette di aumentare la temperatura, sempre di 1 °C ogni volta che lo premete.

Spia cassetti aperti

Attivando questa funzione potrete, se avete lasciato inavvertitamente aperto un cassetto, udire un suono e vedere una campana sul display a cristalli liquidi.

Se la funzione è disattivata il simbolo della campana non compare.

Consigli per scegliere le temperature ottimali

Le temperature consigliate devono essere considerate come una scelta personale: le informazioni circa le temperature consigliate per la conservazione dei vini le trovate a pag. 17 di questo manuale.

In ogni comparto della Vs. cantina la temperatura può variare da 3 °C a 18 °C e Voi potrete scegliere la temperatura che pensate sia la migliore in relazione alle Vs. esigenze ed ai Vs. gusti.

Cantine vino

Caratteristiche dei ripiani

Tutti i modelli della serie 400 sono dotati di ripiani scorrevoli che possono essere estratti per tre quarti facilitando così l’accesso a tutte le bottiglie.

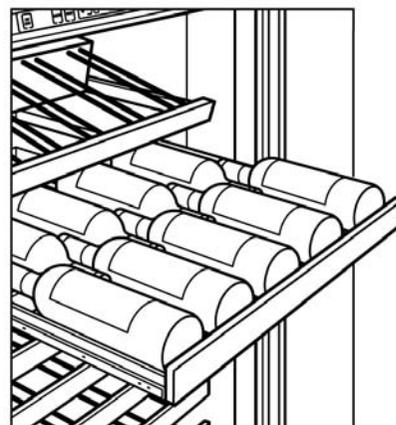
Il bordo, in legno massiccio di ciliegio semilavorato, può essere tolto o sostituito con un altro tipo di legno che si intoni con i mobili della Vs. cucina.

Per i dettagli relativi a queste sostituzioni rivolgeteVi al centro autorizzato o consultate la Guida Design.

NOTA IMPORTANTE:

Il modello 424 ha i ripiani scorrevoli ad eccezione di quello inferiore che è fisso.

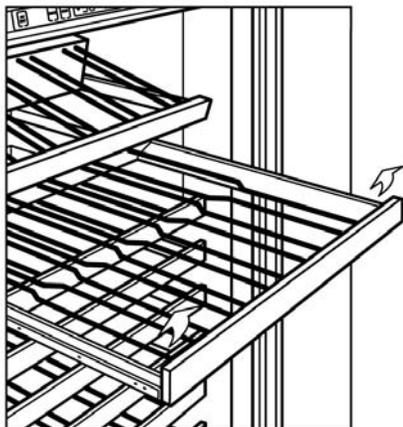
Il Vostro Sub-Zero conserva le Vs. bottiglie di vino nelle condizioni ideali, evitando sbalzi di temperatura che possono invecchiare il vino più velocemente, dilatare o contrarre il tappo di sughero consentendo quindi all’aria di penetrare danneggiando il vino.

Fate riferimento all’illustrazione sottostante per disporre nel miglior modo le bottiglie nei ripiani.

Sistemazione del vino

Se dovete disporre negli appositi ripiani le bottiglie piccole o magnum fatelo nello stesso modo in cui riponete le bottiglie normali da 750 ml.

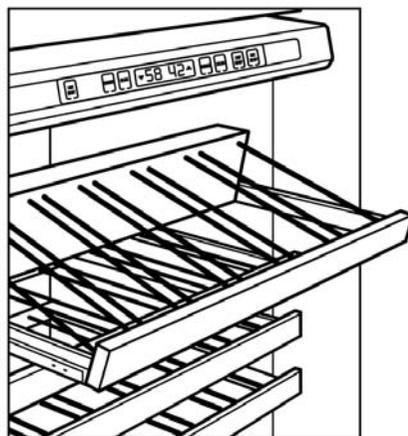
ATTENZIONE:
Quando riponete le bottiglie magnum dovete togliere il ripiano sovrastante per creare lo spazio necessario.

Rimozione dei ripiani

Per togliere i ripiani scorrevoli estraeteli al massimo della loro estensione, ruotate delicatamente la parte frontale verso l'alto ed estraetelo. Per riposizionarlo seguite le istruzioni al contrario.

Ripiani estraibili

Ripiano "display"

Tutti i modelli, fatta eccezione del modello 424, hanno un ripiano per l'esposizione dei vini più pregiati della collezione.

Il ripiano è inclinato in modo da consentire una ottimale conservazione del vino.

Ripiano inclinato per l'esposizione

NOTA IMPORTANTE:

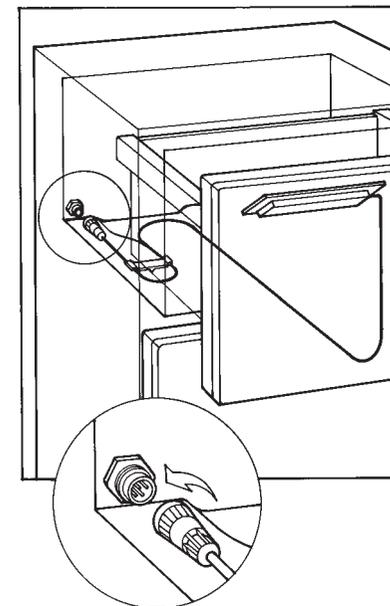
Il ripiano inclinato per l'esposizione è stato studiato per una sola fila di bottiglie, in questo modo la parte posteriore delle bottiglie rimane contro il profilo in legno e la parte superiore ed il tappo rimangono verso la parete posteriore.

Questo ripiano si estrae nello stesso modo degli altri ripiani.

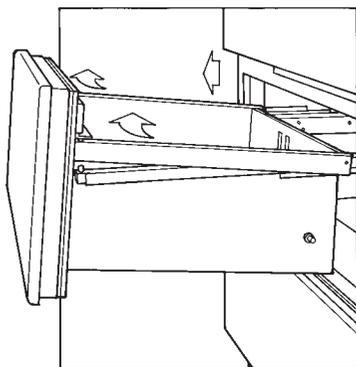
ATTENZIONE: Prima di estrarre completamente un ripiano togliete le bottiglie.

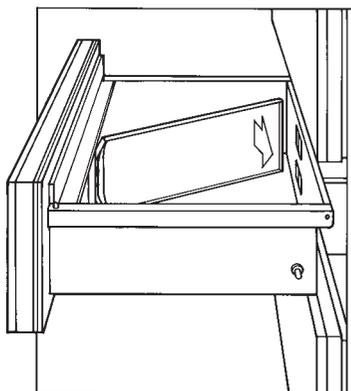
Rimozione del cassetto superiore nel modello 427 R

Rimozione del cassetto

ATTENZIONE:
Prima di rimuovere il cassetto superiore dovete scollegare il cavo di controllo come mostrato nel disegno.

Scollegamento del cavo di controllo

Per rimuovere i cassetti del Vostro Sub Zero, estraeteli completamente finché non si bloccano, alzate la parte frontale del cassetto e tirate verso l'esterno, come indicato nella figura.
Per rimetterlo al suo posto inclinate il cassetto ed inseritelo nelle guide.

AssicurateVi di incastrare il fermo situato sulla parte anteriore della guida nell' apposito foro del cassetto.

Rimozione del cassetto nel modello 427R

Divisorio dei cassetti
Il divisorio dei cassetti è facilmente estraibile. Basta far ruotare, verso sinistra, la parte posteriore del divisorio in modo tale da disinserire gli agganci dalla parete posteriore del cassetto. Eseguite le operazioni al contrario per riposizionarlo, come indicato nella figura.

Inserimento del divisorio cassetto per il modello 427R

Chiusura porta

Chiusura porta

La chiusura della porta della Vs. cantina ha un meccanismo a molla che permette una chiusura ermetica della porta.

Fermo porta a 90 °

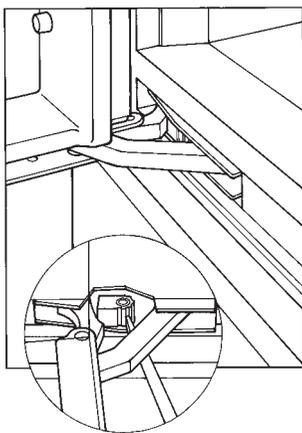
Potete limitare l'apertura della porta del Vs. Sub Zero a 90°. Verificate, qui di seguito, se il Vs. modello è dotato del fermo porta.

Modello 424
In questo modello non è disponibile il fermo porta.

Modello 427 e 427R
Questi modelli sono dotati di un fermo porta a 90° inserito nel sistema delle cerniere.

Potete facilmente inserire il fermo porta con un cacciavite piatto facendo ruotare la camma in ottone in entrambe le cerniere.

Per non sbilanciare la porta dovete inserire entrambi i fermo porta a 90° (situati rispettivamente nelle cerniere superiore ed inferiore).

Potete aumentare l'apertura fino ad un massimo di 115 ° facendo avanzare, con un cacciavite, la camma in ottone fino all'ultima tacca.

Fermo porta a 90° per i modelli 427 e 427R

ATTENZIONE:
Non inserite assolutamente le dita nelle cerniere quando la porta è aperta: usate sempre e solo il cacciavite.

Modello 430

Un fermo porta a 90° per questo modello è disponibile presso il Vs. distributore Sub-Zero.

Pulizia

Pulizia esterna

Se avete acquistato un modello in acciaio usate un panno morbido ed un prodotto adatto, assolutamente non abrasivo, per pulire l'esterno.

I pannelli in vetro delle porte possono essere puliti con qualsiasi detersivo per vetri.

Pulizia interna

Per le superfici interne ed i ripiani estraibili usate una soluzione di acqua tiepida, sapone e un cucchiaio di bicarbonato di sodio.

Non usate aceto.

Sciacquate ed asciugate completamente.

Fate attenzione a non bagnare le luci, il pannello di controllo e le rifiniture in legno di ciliegio dei ripiani.

Non usate né detersivi né strofinacci abrasivi per pulire l'esterno, l'interno e i pannelli in vetro della porta. del Vs. Sub-Zero.

Pulizia del condensatore

ATTENZIONE:
Per la manutenzione e la pulizia del condensatore, Vi raccomandiamo di spegnere il Vostro Sub Zero tramite il tasto On/Off posizionandolo su Off.

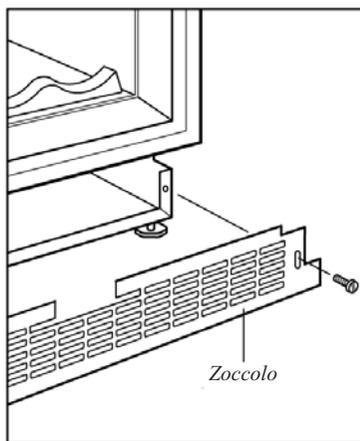
Per assicurare un efficiente funzionamento del Vs. modello serie 400, il condensatore deve essere pulito regolarmente ogni 3-6 mesi in caso di normale utilizzo.

Usate una spazzola morbida e l'aspirapolvere per togliere la polvere e lo sporco che si sono accumulati sul condensatore (radiatore con alette).

ATTENZIONE:

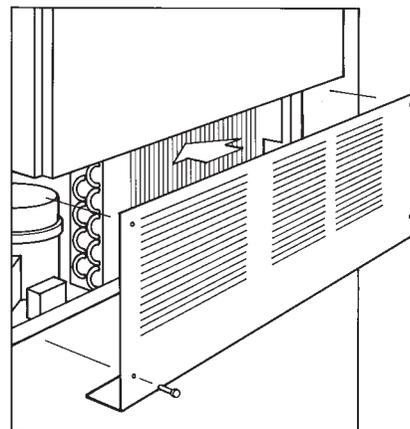
La mancanza di pulizia del condensatore può causare aumenti di temperatura, mal funzionamento o rotture di parti meccaniche. Pulite questa zona ogni 3-6 mesi.

Modello 424

Sul modello 424 il condensatore è situato dietro la mascherina. Innanzi tutto togliete la mascherina scoprendo l'area del condensatore. Poi, come detto precedentemente, usate una spazzola morbida e aspirate con l'aspirapolvere.

Posizione del condensatore nel modello 424

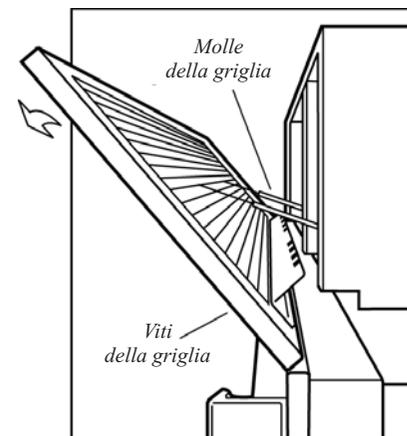
Modello 427 e 427R

Per pulire l'area intorno al condensatore dei modelli 427 e 427R, svitate le viti che reggono la mascherina e sfilatela in modo da poter avere accesso al condensatore.

Usate una spazzola con setole morbide e l'aspirapolvere per togliere la polvere e lo sporco che si sono accumulati.

Posizione del condensatore nei modelli 427 e 427R

Modello 430

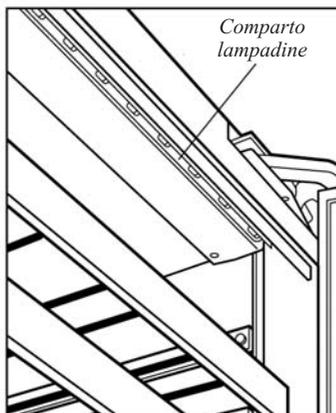
Nel modello 430, il condensatore è situato dietro la griglia nella parte alta del Vs. Sub Zero.

Per togliere la griglia prima dovete aprire la porta per avere accesso alle 3 viti di testa. Togliete le 3 viti ed inclinate la parte superiore verso l'esterno. Sganciate le molle poste sulla parte posteriore, spingetela verso l'alto ed estraetela dalla parte inferiore liberandola dal supporto.

Posizione del condensatore nel modello 430

Illuminazione

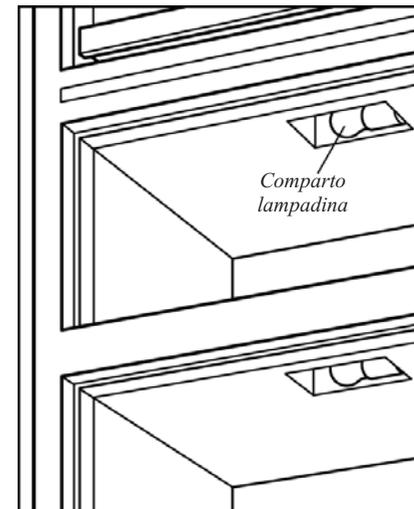
Per rimuovere il pannello di copertura della griglia spingete verso l'alto ed estraete il telaio dalla parte inferiore liberandolo dal supporto.

Usate una spazzola morbida e l'aspirapolvere per togliere la polvere e lo sporco che si sono accumulati sul condensatore.

Illuminazione interna
Tutti i modelli sono dotati di due punti luce eccetto il modello 424 che ne ha uno solo situato nella parte superiore che diffonde la luce lungo tutta la facciata.
In tutti gli altri modelli un punto luce è situato nella parte superiore ed un altro appena sopra il ripiano "display".

Posizione delle luci

Le lampadine sono a lunga durata. Qualora aveste dei problemi nel sostituire le lampadine rivolgeteVi ad un Centro Assistenza Autorizzato.

Illuminazione dei cassetti nel modello 427R
Per sostituire la lampadina nel cassetto dovete estrarlo completamente. Seguite le istruzioni a pag. 10 riguardanti le procedure per estrarre il cassetto.
Svitate la lampadina e sostituitela.

Utilizzate solo lampadine acquistabili presso rivenditori autorizzati.

Posizione delle lampadine nei cassetti del modello 427R

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se la Vostra cantina presenta qualche problema rispondete alle seguenti domande prima di contattare il Vostro Centro Assistenza Autorizzato.

Rispondendo a queste domande risparmierete tempo, problemi ed anche la chiamata del tecnico.

La Vostra cantina non funziona

1 - E' collegata alla corrente elettrica?

2 - E' saltato il contatore di casa o l'interruttore?

3 - Il tasto On/Off è in posizione On?

4 - Il condensatore è pulito?

La Vostra cantina non raffredda come al solito

5 - La temperatura è regolata in modo appropriato?

6 - La porta è rimasta aperta a lungo?

7 - Avete aggiunto recentemente una grossa quantità di vino?

Il compressore ricarica per un lungo periodo di tempo

8 - Il condensatore è pulito?

9 - Nelle giornate molto calde e con temperature elevate nel locale è normale che il compressore lavori di più.

10 - La porta è rimasta a lungo aperta?

11 - Avete recentemente aggiunto una grossa quantità di vino?

Si forma condensa all'interno del Vs. Cantina

12 - E'normale che ciò avvenga se la porta viene continuamente aperta e vi è alta umidità nel locale.

13 - Le porte sono ben chiuse e le guarnizioni aderiscono perfettamente?

Si forma condensa all'esterno del Vs. cantina

14 - In periodi di alta umidità si più formare della condensa sulla superficie esterna.

15 - AssicurateVi che le porte siano ben chiuse e che le guarnizioni aderiscano perfettamente.

16 - Se la condensa persiste contattate il Vs. Centro d'Assistenza Autorizzato.

Avete bisogno dell'assistenza

17 - **Prima di telefonare all'assistenza cercate il modello ed il numero di serie del Vs. Sub Zero sulla targhetta situata sotto il pannello di controllo.**

Per il modello 424 la targhetta è invece situata sotto la parete superiore.

Per ulteriori informazioni sull'assistenza rivolgeteVi alla

FRIGO 2000 SERVICE S.r.l.
Viale Fulvio Testi, 129
20092 Cinisello Balsamo - MI -
Tel. 02/61.78.671
Fax 02/66.04.712.60

E-mail: assistenza@frigo2000.it

CONSIGLI PER UNA CONSERVAZIONE OTTIMALE DEI VINI

Come conservare e servire il vino

Esiste un modo corretto ed uno errato per conservare e servire il vino.

La serie 400 cantine vino Sub Zero assicura una conservazione ottimale dei vini mantenendo una temperatura costante ed una percentuale di umidità ideale prossima al 60%.

Gli sbalzi di temperatura infatti possono invecchiare il vino più velocemente, dilatare e contrarre il tappo di sughero consentendo all'aria di entrare nella bottiglia. E' anche importante mantenere l'umidità del 60 % perché impedisce che il tappo si secchi.

Il vino deve essere servito alla temperatura richiesta.

Molti vini bianchi vengono serviti troppo freddi oppure molti vini rossi troppo caldi.

Quando gli esperti consigliano di servire il Bordeaux e il Borgogna a temperatura ambiente si di 150 anni fa privi di riscaldamento cioè a circa 16/18 °C.

Con l'acquisto di una cantina vino Sub-Zero Vi siete garantiti una conservazione del vino ottimale.

Due comparti, in cui è possibile mantenere temperature diverse, consentono di conservare e servire il vino in modo corretto.

Potete usare tutta la Vostra cantina Sub-Zero per l'invecchiamento e la conservazione a lungo termine fissando la temperatura a 12/13 °C in ciascun comparto.

E' anche possibile fissare due diverse temperature: una per l'invecchiamento e l'altra per conservare il vino da servire entro breve termine.

La temperatura in ogni comparto può essere quindi scelta e fissata da Voi.

Consultate la tabella di pag. 17 per scegliere la giusta temperatura a cui servire il vino, anche se è molto soggettiva.

La tabella qui di seguito riportata indica alcune temperature accettate universalmente come adatte a servire i vini oggi più apprezzati.

Godetevi il vino e la Vostra cantina e... grazie per aver creduto in Sub-Zero!

TEMPERATURE IDEALI PER SERVIRE IL VINO

Temperature del frigorifero domestico		Temperature ideali per lunghi periodi/Temperature di invecchiamento		Temperature ambiente
BIANCHI DOLCI	BIANCHI SECCHI		ROSSI LEGGERI	TUTTI I TIPI DI ROSSI

4 °C | 5 °C | 6 °C | 7 °C | 8 °C | 9 °C | 10 °C | 11 °C | 12 °C | 13 °C | 14 °C | 15 °C | 16 °C | 17 °C | 18 °C

- Muscadet — Chablis
- Sauternes — Macon — Chinon — Bianchi ottimi Burgundies/Graves — Rosso Burgundy
- Gewurztraminer — Bordeaux Blanc
- Sancerre/Pouilly — Beaujolais Nouveau — Beaujolais Crus — Rosso Rhone ottimo
- Gros Plant — Alsace/Riesling — Cotes du Rhone (Rosso) — Vintage Port
- Moscato — Sylvaner — Rossi medi (Corbieres, ecc.)
- Aligote — Fino Sherry — Tawny Port
- Tokay — Non - Vintage Champagne — Amontillado — Rosso Bordeaux
- Montlla — Crema Sherry — Cahors
- Bianchi frizzanti (Sekt, Cava, ecc.) — Vin Jaune — Madeira — Madiran
- Eiswein — Ottimi Champagne — Rosso Bordeaux fine
- Liebraumilch — Vini Tedeschi ed Austriaci buoni — Migliori vini secchi Ttedeschi — Migliori vini dolci Tedeschi — Bandol
- Sweet Loire Chenin Blancs
- Frascati
- Orvieto — Soave — Valpolicella — Riserva Chianti
- Verdicchio — Fiasco Chianti — Riserva Rioja
- Vino Verde — Bianchi Ungari — Rossi Siciliani — Ottimi rossi Portoghesi
- Fendant — Bull's Blood
- Lambrusco — Valdepenas — Barbera — Barolo
- Dole — Chilean Cabernet
- Retina — Reasling Yugoslavo — Light Zinfandels
- S.A.Chenin Blanc — Pinot nero California/Australia/Oregon
- Chardonnay — Chardonnay California/Australia — Ottimo California Cabernets/Zinfandels
- Moscato leggero
- N.Z. Sauvignon Bianco — California Sauvignon Bianco — Old Hunter Valley Whites
- Johannisberg Riesling — Liquore Moscato
- Barossa Riesling — Top Australian Cabernet/Shiraz
- Vino Rosato

4 °C | 5 °C | 6 °C | 7 °C | 8 °C | 9 °C | 10 °C | 11 °C | 12 °C | 13 °C | 14 °C | 15 °C | 16 °C | 17 °C | 18 °C